

# Un breve recorrido por la costa alemana



## La costa alemana es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO desde Wattenmeer pasando por Bremen, Lübeck y Wismar hasta Stralsund

La preciosa ruta conecta Wattenmeer o Mar de Frisia, lugar patrimonio de la humanidad en la costa alemana del Mar del Norte y el patrimonio cultural de la Liga Hanseática (1) con el romanticismo de los clásicos balnearios del Mar Báltico de finales del siglo XIX. Las marismas

(Wattenmeer) son un hábitat único en el mundo para más de 10.000 tipos de animales y plantas. Los visitantes pueden descubrir este tesoro natural por sí mismos durante un paseo en carruaje, o en excursiones guiadas a pie o en barco para ver los bancos de focas. Desde las marismas de la Baja Sajonia

se llega enseguida a la ciudad hanseática de **Bremen**. El Ayuntamiento y la estatua de Rolando fueron declarados Patrimonio de la Humanidad en 2004. No muy lejos de la estatua se encuentra el monumento dedicado a los mundialmente famosos Músicos de Bremen.

(1) La **Hansa o Liga Hanseática** fue una organización de comerciantes del norte de Alemania, a la que pertenecieron alrededor de **70 grandes ciudades** y entre **100 y 130 ciudades de menor tamaño**. Estas ciudades estaban situadas en una región que hoy abarca siete países europeos: desde el mar de Zuider en Holanda por el oeste hasta Estonia en el Báltico al este y desde Visby en Suecia al norte hasta la línea Könin-Erfurt-Breslau-Krakau al sur. El área de influencia económica de los **comerciantes de la Hansa** abarcaba en el siglo XVI desde Portugal hasta Rusia y de los países escandinavos a Italia, un área que hoy en día comprende veinte países europeos. En su época de esplendor la Hansa llegó a ser tan poderosa, que para la consecución de sus fines lograba imponer bloqueos comerciales contra algunos reinos e incluso provocar guerras. Las **Ciudades hanseáticas en la costa de Alemania** son: Greifswald, Rostock, Stralsund, Wismar, Wolgast, Lübeck, Bremen, Hamburgo, Buxtehude, Stade, Osnabrück, Hameln, Lüneburgo



La siguiente parada es la ciudad hanseática de **Lübeck**. Gozan de fama mundial la puerta Holsentor, el ayuntamiento, las siete torres de iglesia y los más de 80 pasadizos y patios medievales de la ciudad. El mazapán de Lübeck es tan exquisito que, en opinión de los habitantes de la ciudad, también debería ser declarado Patrimonio de la Humanidad.

El viaje nos lleva a otra ciudad hanseática, **Wismar**. La típica arquitectura de ladrillo del norte de Alemania resulta fascinante por su encanto, tosco y acogedor al mismo tiempo. San Nicolás, Santa María, San Jorge: imponentes templos de estilo gótico tardío que se alzan hacia el cielo sobre la ciudad.

El paisaje de la costa báltica se caracteriza por sus tranquilas ciudades y pueblecitos, elegantes fincas, sombreadas alamedas y las aguas cristalinas de sus maravillosas playas. La ruta termina en **Stralsund**, después de atravesar el Parque Nacional de los *bodden* de Pomerania Occidental. La ciudad hanseática da la bienvenida al visitante ya desde lejos con sus tres magníficas iglesias de ladrillo. En la isla-puerto de Stralsund, en el estrecho de Strelasund, el OZANEUM invita a realizar un viaje submarino por el Mar Báltico, el Mar del Norte y el Océano Atlántico hasta llegar a los mares polares. Junto a los "Gigantes de los mares" destaca el también gigantesco estanque de bancos de peces.

#### **Naturaleza: Islas e islas Halligen**

"Sueños que nadan" la llamaba el escritor Theodor Storm, pues sin duda las diez peculiares Halligen, únicas en el mundo, tienen algo muy especial. Invitan a soñar y a quedarse a descubrirlas. Bañadas e incluso en ocasiones anegadas por el mar, estas islitas que no están cercadas por un dique a su alrededor, están en pleno Parque Nacional de las marismas (Wattenmeer) de Schleswig-Holstein, y desde 2009 son Patrimonio Natural de la UNESCO. Al mismo tiempo, son parte de la zona biosfera de las marismas de Schleswig-Holstein y Halligen.

Ya sea para hacer una excursión en el día o pasar unos días de vacaciones, el viaje a las Halligen tiene una luz diferente en cada época del año.

Las mareas inundan varias veces al año estos islotes, de manera que sólo quedan a la vista las casas construidas sobre las colinas artificiales. En Hallig Hooge hay un cine donde muestran en un corto el comportamiento de estas mareas.

#### **Gastronomía de la costa alemana**

De las cámaras de ahumado del Báltico provienen pescados como los suaves espadines de Kiel y las anguilas de Rügen, de vientre dorado oscuro. En Hiddensee los pescadores

La marisma.



La bella arquitectura de la región.



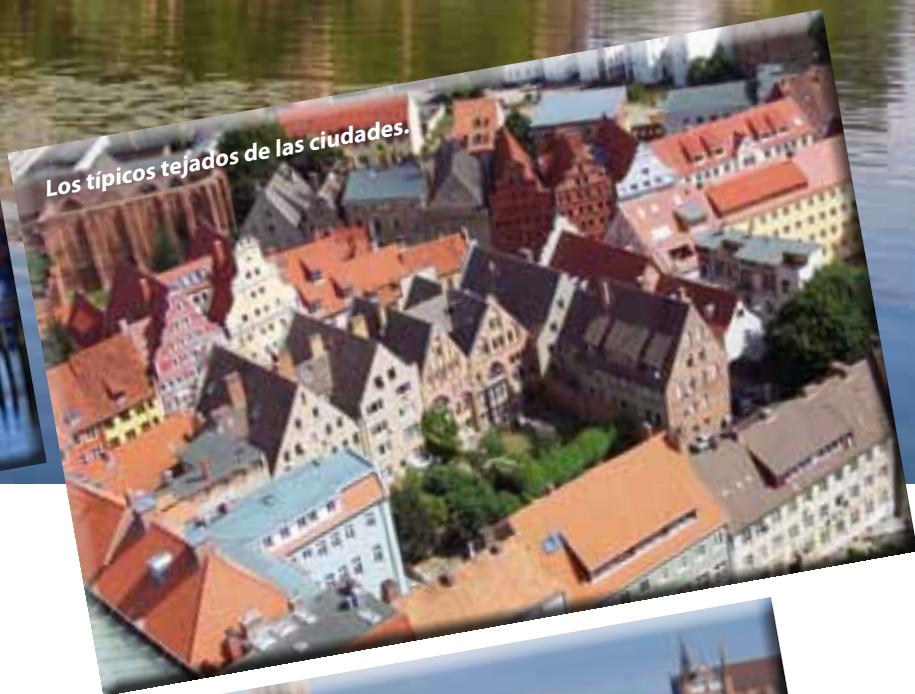
El mazapán de Lübeck.



Las típicas casetas/hamacas en la playa de las islas Halligen.



Puerto Husum.



Los típicos tejados de las ciudades.

de los bodden (albuferas bálticas) rehogan las piezas frescas de anguila en mantequilla derretida. Los arenques matjes se comen en la región de Waterkant en los estados federados de Mecklemburgo y Schleswig-Holstein con patatas cocidas con piel al vapor y tiras de bacon. Los crujientes rollitos de arenque se toman con el legendario Labskaus (plato marinerero a base de patata, carne y remolacha) de Hamburgo y huevos fritos. En ambos mares gustan mucho los platos que mezclan dulce y salado. El Tollatsch de Pomerania se prepara con sangre, manteca con chicharrones y pasas. En Holstein suelen cocer a fuego lento peras, judías y tocino. Y lo que es verdaderamente dulce es el postre más famoso, el mazapán de Lübeck. Las excelentes cervezas acompañan siempre este tipo de comidas, que no pueden terminar sin el típico schnapps, un buen aguardiente de trigo o cÚmel. Con el ron de Flensburg se prepara un ponche que calienta en cuerpo y alma.



El puerto de Wismar.

Aunque sus platos típicos, como la sopa dulce Kliebensuppe, las patatas con nata agria Schmandkartoffeln y las torrijas Armer Ritter no suelen aparecer en los libros de cocina, la gastronomía de **Mecklemburgo-Pomerania Occidental** ha dejado hace tiempo de

ser un secreto. La abundancia de excelentes materias primas, producto de una región que ha sabido conservar su naturaleza, resultan fascinantes para los cocineros locales, que igual sirven el más sofisticado plato de cocina francesa que comida típica regional. ☉